



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2026.7月5週号

提出日					
7/	火	水	木	金	
21	22	23	24		
配達日					
7/	火	水	木	金	
28	29	30	31		
翌々週配達日					
8/	火	水	木	金	
4	5	6	7		

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

米

昨年産ベトナム有機米 在庫セール

おいしいジャポニカ種

Lotus Rice Farm

文責 西川 榮郎 (オルター代表)

昨年の緊急輸入米

昨年発生した米騒動によって、オルターの提携してきたお米生産者のお米の在庫が春に売り切れました。そのため、オルターとしての米不足を補うため、昨年6月にベトナムから、昨年春収穫した新米のベトナム有機米を緊急輸入しました。

本来、オルターとしては「国産」「農薬不使用」の米を扱うべきでしたが、残念ながら、新規のお取引をしていただける国内の農薬不使用栽培の米農家は見つかることができませんでした。ただし、昨年の秋作からは、新規のお米農家を精力的にお迎えしたのは、オルターカタログの表紙で紹介しているとおりです。

緊急輸入米の在庫セール

そのベトナム米の在庫が現在約10トン、オルターに真空中で冷蔵保管しています。もし、このま



きた場合、このベトナム有機米が古米になってしまうおそれがあり、早めに在庫セール（10%OFF）として放出することといたしました。

また、秋までオルターの国内の生産者の在庫が残るか否かの見通しも、必ずしも楽観を許さないで、その場合はこの在庫が秋までに販売できる昨年産のお米の最終の在庫となります。

ベトナムからのジャポニカ種の有機米

昨年、緊急輸入したベトナム米は、Lotus Rice Farmへ出荷しているベトナムの農家、グエン・フー・フオックさん（栽培面積50ヘクタール）の有機米です。有機JAS認証、EUオーガ



オーガニックマネジャーHuynh Phu Loc（フイン・フー・ロック）さん（右）と精米現場責任者（中央）、工場長（左）

まオルターの国産米の在庫でなんとか秋までにつなぐことがで

ニック認証（ECOCERT 認証）、USDA オーガニック認証を取得しています。栽培時に農薬や化学肥料の使用はありません。また輸入時の防虫対策には炭酸ガス（CO₂）のみを使用し、ポストハーベスト農薬の使用はありません。発芽テストの結果は92%です。

保管する際の品質劣化を起こさないように「玄米」のまま、冷蔵で保管してきました。また真空包装をしていますが、万が一空気が入っている可能性があります。空気もれを完全に防ぐことは難しいので、そちらから先にご使用ください。

Lotus Rice Farmを見つけ出したのは、オルターが提携してきたベトナムの有機米を使ったライスペーパーやフォーのお付き合いの関係からでした。

オルターが輸入したLotus Rice Farmの有機米は、日本人が通常食べている「ジャポニカ種」であり、そのおいしさなどにおいても、国内産有機米と全く遜色がないものです。



ベトナム米



ベトナム米圃場

Lotus Rice Farmの有機米 ★★★

●生産者

グエン・フー・フオック

●品種

ジャポニカ種DS1

（ジャポニカ種は日本人が親しんできたお米）

●防除

ニーム（植物センダンの抽出エキス）
化学農薬の使用はありません。

●施肥

ITALPOLLINA 鶏糞（イタリア産）

OmegaGrow 魚由来液体肥料

DS-90 フミン酸

石灰

化学肥料の使用はありません。

ミニマムアクセス米など輸入米の問題点

ミニマムアクセス米など、通常の主食用の米は精米され、白米の形で輸入されています。その白米にはポストハーベスト農薬による燻蒸が行われ、毒性の強い臭化物やリン化アルミニウムが残留しています。白米なのでそのまま食べる人の体内へ摂取されています。

一応形だけの残留基準で、全く安全とは言えないものがあります。臭素50mg以下、リン化アルミニウム0.3mg以下です。しかし検査される率はわずか8.5%にすぎず、そのほとんどが無検査という実態です。また、仮に検出報告があっても、そのときはすでに国民の胃袋に入ってしまったあとで、何の対策も行われていません。

アメリカ米では綿花畑にヒ素を含む農薬が使われた跡地で米が作られており、アメリカ産の米はヨーロッパ産やインド産よりヒ素の残留が多いというイギリスの研究者による報告があります。